



Question Bank For BDP Course
ফলিত পাঠক্রম (Application Oriented Course)
APPLICATION ORIENTED COURSE
AOC-02: Food Processing

Question 1

Which of the following is not a monosaccharide?
নিচের কোনটি মনোস্যাকারাইড নয়?

Question 2

Which enzyme breaks down oil and fats into fatty acids and glycerol into our stomach?
কোন এনজাইমটি আমাদের অন্ত্রের মধ্যে তেল এবং চর্বিগুলিকে ভেঙ্গে গ্লিসারল এবং ফ্যাটি অ্যাসিডে পরিণত করে?

Question 3

Which of the following is not a suitable solvent for oils and fats?
নিম্নলিখিতগুলির মধ্যে কোনটি তেল এবং চর্বির জন্য উপযুক্ত দ্রাবক নয়?

Question 4

Which of the following methods pertaining to wheat milling refers to reduction of moisture content in the wheat?
গম মিলিং এর সাথে সম্পর্কিত নীচের কোন পদ্ধতিটিতে গমের আর্দ্রতার পরিমাণ হ্রাস করা হয়?

Question 5

What is the full form of S.Q.C.?
S.Q.C. এর পূর্ণ রূপ কী?

Question 6

What is the full form of P.F.A.?
P.F.A. এর পূর্ণ রূপ কী?

Question 7

A substance intentionally added that affects the nature and quality of food is called _____.
ইচ্ছাকৃতভাবে মিশ্রিত যে পদার্থটি খাদ্যের প্রকৃতি এবং গুণমানকে প্রভাবিত করে তাকে _____ বলা হয়।

Question 8

Why are adulterants added in food?
কেন খাদ্যে ভেজাল যুক্ত করা হয়?

Question 9

What is full form of B.I.S. ?
B.I.S. এর সম্পূর্ণ রূপ কি?

Question 10

An instrument to detect the purity of milk is _____.

দুধের বিশুদ্ধতা সনাক্তকরণের একটি যন্ত্র হলো _____।

Question 11

Conversion of oil into fat is done by the Hydrogenation using _____ catalyst.

_____ অনুঘটক ব্যবহার করে হাইড্রোজেনেশন প্রক্রিয়া দ্বারা তেলেকে চর্বিতে রূপান্তরকরণ করা হয়।

Question 12

Ascorbic acid is also known as _____

অ্যাসকরবিক অ্যাসিড _____ হিসাবেও পরিচিত।

Question 13

Lathyrigen is found in which of the following 'dal'?

ল্যাথেরোজেন নিম্নলিখিত কোন ডালে পাওয়া যায়?

Question 14

Name the adulterant used in mustard oil.

সরিষার তেলে ব্যবহৃত ভেজালটির নাম বলুন।

Question 15

Which of the following is not gram positive bacteria?

নিচের কোনটি গ্রাম পজিটিভ ব্যাকটেরিয়া নয়?

Question 16

Staphylococcus aureus is producer of _____.

স্ট্যাফাইলোকক্কাস অরাস _____ এর উৎপাদক।

Question 17

Deficiency of which hormone creates disease of Goitre?

কোন হরমোনটির ঘাটতি গয়টার রোগ সৃষ্টি করে?

Question 18

Which bacteria causes Vibriosis?

কোন ব্যাকটেরিয়া ভিব্রিওসিসের কারণ ?

Question 19

Which of the following alcohol is used to prepare Whisky, Brandy, Rum?

নিচের কোন অ্যালকোহলটি হুইস্কি, ব্র্যান্ডি, রাম প্রস্তুত করতে ব্যবহৃত হয়?

Question 20

Which bacteria is used to prepare vinegar from fruit juice?

কোন ব্যাকটেরিয়া ফলের রস থেকে ভিনেগার প্রস্তুত করতে ব্যবহৃত হয়?

Question 21

Which bacteria turns milk into curd?
কোন ব্যাকটেরিয়া দুধকে দইয়ে পরিণত করে?

Question 22

Macaroni rots due to the cause of which species mold?
কোন প্রজাতির ছত্রাক ম্যাকারোনির পচনের জন্য দায়ী?

Question 23

Which species bacteria causes bitter smell in milk?
কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া দুধে তিক্ত গন্ধ সৃষ্টি করে?

Question 24

Which species bacteria causes Black rot of egg?
কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া ডিমের কালো পচন ঘটায়?

Question 25

Which types of packaged food can be eaten directly?
কোন ধরনের প্যাকেজড খাবার সরাসরি খাওয়া যায়?

Question 26

Which of the following ingredient(s) is used in jelly?
নিচের কোন উপাদানটি (গুলি) জেলি প্রস্তুতিতে ব্যবহৃত হয়?

Question 27

Which of the following in a jelly/ jam is responsible for the formation of gel?
জেলি / জ্যামে নিচের কোনটি জেলি গঠনের জন্য দায়ী?

Question 28

The temperatures used for packaging foods through canning process ranges from _____
খাবার ক্যান প্যাকেজিং করার জন্য ব্যবহৃত তাপমাত্রা হলো _____ ।

Question 29

What symptom(s) are associated with Salmonella typhi?
সালমোনেল্লা টাইফির সাথে কোন লক্ষণ (গুলি) যুক্ত?

Question 30

Mycotoxin is produced by the fungus(fungi)?
মাইকোটক্সিন ছত্রাক দ্বারা উৎপাদিত হয়?

Question 31

Which of the following is gram negative bacteria? নিচের কোনটি গ্রাম নেগেটিভ ব্যাকটেরিয়া?

Question 32

Which metallic element is present in hemoglobin? হিমোগ্লোবিনে কোন ধাতব মৌল বর্তমান?

Question 33

What are the number of naturally occurring α -amino acids? প্রাকৃতিক α -অ্যামাইনো অ্যাসিডের সংখ্যা কত?

Question 34

All bio-catalyst or enzyme belong to which of the following category compounds? সমস্ত জৈব-অনুঘটক বা উৎসেচক নিম্নলিখিত কোন শ্রেণির অন্তর্ভুক্ত যৌগ?

Question 35

Chemically Oil is an _____ রাসায়নিকভাবে তেল হল একটি _____।

Question 36

Organic compound present in Vitamin B2 is _____ ভিটামিন B2 তে উপস্থিত জৈব যৌগটি হল _____।

Question 37

Which of the following Vitamin helps to clot blood? নিম্নলিখিত কোন ভিটামিনটি রক্ত জমাট বাঁধতে সহায়তা করে?

Question 38

Which of the following minerals is toxic for our body? নিম্নলিখিত কোন খনিজ মৌলটি আমাদের দেহের জন্য বিষাকরক?

Question 39

Which of the following mineral is present in chlorophyll? ক্লোরোফিলের মধ্যে নিম্নলিখিত কোন খনিজ মৌলটি উপস্থিত?

Question 40

Which gland helps to detect a smell in our brain? কোন গ্ল্যান্ড আমাদের মস্তিষ্কে গন্ধ সনাক্ত করতে সহায়তা করে?

Question 41

Which of the following types of food we cannot digest? নিম্নলিখিত কোন ধরনের খাবার আমরা হজম করতে পারি না?

Question 42

What is formed from a Protein on degradation by an enzyme? এনজাইম দ্বারা প্রোটিন বিভাজনে কী উৎপন্ন হয় ?

Question 43

Which of the following nutrients do not produce calories in our body? নিম্নলিখিত কোন পুষ্টিদ্রব্যটি আমাদের দেহের মধ্যে ক্যালোরি উৎপন্ন করে না ?

Question 44

Which of the following nutrients is major source of veg-protein? নিম্নলিখিত পুষ্টিদ্রব্যগুলির মধ্যে কোনটি নিরামিষ-প্রোটিনের প্রধান উৎস ?

Question 45

Which of the following nutrients is major source of fiber? নিম্নলিখিত পুষ্টিদ্রব্যগুলির মধ্যে কোনটি ফাইবারের প্রধান উৎস ?

Question 46

What is the full form of R.D.A.? R.D.A. এর পূর্ণরূপটি কী?

Question 47

LD-50 is a test for____ LD-50 এর হলো একটি পরীক্ষা যার দ্বারা_____।

Question 48

ISO 9000 is an organization to_____ ISO 9000 হলো একটি সংস্থা যারা_____।

Question 49

Adulteration of starch in milk can be detected using_____ দুধে স্টার্চ ভেজালের উপস্থিতি সনাক্ত করা যায়_____ দ্বারা।

Question 50

Enterotoxin produced by Bacillus cereus causes____ ব্যাসিলাস সিরিয়াস দ্বারা উৎপাদিত এন্টারোটক্সিনের কারণে_____ হয়।

Question 51

Which of the following toxin is produced by Escherichia coli? নিম্নলিখিত কোন টক্সিনটি ইস্‌চেরিসিয়া কোলি দ্বারা উৎপাদিত হয়?

Question 52

The toxin is produced by Campylobacter jejuni is_____ ক্যামপাইলোব্যাকটের জেজুনি দ্বারা সৃষ্ট টক্সিনটি হলো _____।

Question 53

What is the maximum permissible limit of aflatoxin in milk? দুধে আফলাটক্সিনের অনুমোদিত সর্বোচ্চ পরিমাণ কত?

Question 54

Honey rots due to the cause of which species bacteria? কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া মধুর পচন সৃষ্টি করে?

Question 55

What kind of spots grow on meat by mold or fungus? মোন্ড বা ছত্রাকের প্রভাবে মাংসে কী ধরনের ছোপ সৃষ্টি হয়?

Question 56

Which species of bacteria is responsible for spoilage as well as sourness of canned meat and fish? কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া ক্যানের সংরক্ষিত মাছ এবং মাংসের পচনের ফলে টক ভাব সৃষ্টির জন্য দায়ী?

Question 57

Which species of bacteria is responsible for rottenness in shrimp? কোন প্রজাতির ব্যাকটেরিয়া চিংড়িতে পচন সৃষ্টি করে?

Question 58

Which of the following types of steel can be used for packaging sourly food that creates too much rusting? নিম্নলিখিত স্টিলগুলির মধ্যে টাইপটি টক জাতীয় খাবার যা অত্যধিক মরিচা উৎপন্ন করে উহার প্যাকেজিংয়ের জন্য ব্যবহার করা যেতে পারে?

Question 59

Which of the following gas is used for gas packaging? গ্যাস প্যাকেজিংয়ের জন্য নিম্নলিখিত কোন গ্যাসটি ব্যবহৃত হয়?

Question 60

Which of the following protein is present in wheat flour? নিম্নলিখিত কোন প্রোটিনটি গমের আটা বা ময়দাতে উপস্থিত?